

〈史料紹介〉

酒の直し方伝授書

——越前国今立郡岩本村内田家文書より——

丸 山 美 季

はじめに

本稿で、翻刻・紹介する史料は、越前奉書の産地として有名な越前国今立郡五箇村（現福井県今立郡今立町）の一つ、岩本村の在村商人であり酒造業も営んでいた内田家に伝来した酒造技術に関する文書である。主に醸造に失敗したり、貯蔵中に変質した痛んだ酒の直し方について書かれたものである。これらの史料については、学習院大学史料館の第二〇回特別展、「酒が織りなす情景」というテーマの展示⁽¹⁾において、一部を紹介したことがあったが、今回所蔵者の内田稷吉氏のご厚意を得て、全文を紹介させていただくことになった。

江戸時代には、雑菌の繁殖にくい冬期に酒造りを行う「寒造り」、醪に蒸米・麴・水を三度に分けて加える「三段掛け」、酒の腐敗を防ぐ低温殺菌法である「火入れ」等々、現在につながる酒造技術の飛躍的な発展が見られた。このような進んだ技術は、伊丹や灘など江戸積酒造業地帯で完成され、やがてその方法は地方に伝播し、各地で同様

な造り方が見られるようになる。その普及に大きな役割を果たしたのが、杜氏による口伝や酒造技術について書かれた書物であった。ただし、酒造技術も他の伝統技術の伝承と違わず、秘伝とされる場合がほとんどだったため、酒造技術書として紙に記録されたかたちで現在まで残っているものはそう多くはない。しかし、少ないながらも、近年では、酒造技術に関する史料の発掘・収集が積極的に行われ、それが広く一般に翻刻・紹介され、埋もれていた酒造技術書の存在も知られるようになり、江戸時代の酒造技術の解明も進んできている⁽³⁾。

内田家の酒直しに関する史料は、そうした酒造技術に関する史料の一事例としてだけでなく、特に伊丹・灘などの先進地に残った史料が多い中で、江戸積酒造業地帯ではない地方の酒造家が残した史料だという点から見ても貴重なものだといえる。また、内田家にいつどこからどのように酒造技術が伝えられていたのかを探る手掛かりにもなる史料としても大変興味深いものである。

なお、筆者は、醸造学が専門でないため、史料中の酒直しの方法が科学的にどの程度有効であったのかなどについては検証できないことから、以下に紹介する史料につき今後醸造技術的な立場から専門家のご教示をいただければ幸いである。

一 酒造技術書とその研究

酒造りの基本は、蒸米のどんぶんを麹菌によって糖分に変え、それを酵母の働きによってアルコールに変えることである。酒は、①蒸米づくり、②麴づくり、③酒母（酀）づくり、④醪づくり、⑤搾り・ろ過・火入れ、という五段

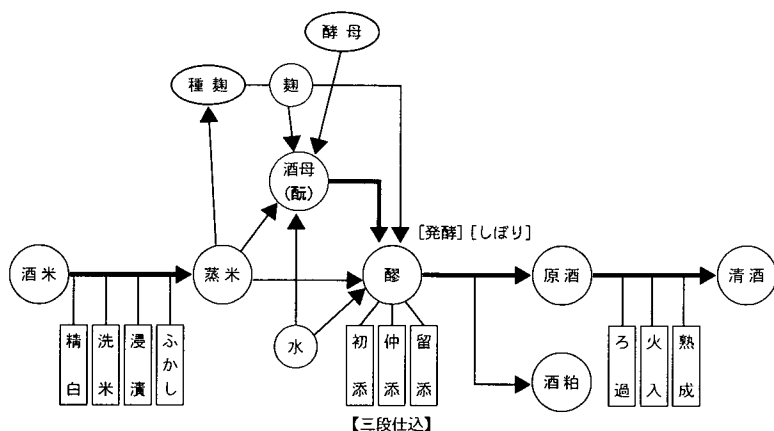


図1 酒造りの工程

階の長い複雑な工程を経て完成する(図1参照)。このように現在では、どのような原理で酒が造られるのか科学的に説明されているが、古くは経験・勘に頼る部分がほとんどだった。そうした工夫や知恵に基づいた酒造技術を記録した文献というのは、いつごろから現れるのだろうか。従来の研究から、酒造技術書の変遷を概観しておきたい。

まず、日本最初の酒造技術書といわれるのが、秋田藩佐竹家(当時、常陸国佐竹郷在)に伝わる「御酒之日記」である。⁽⁵⁾南北朝から室町時代にかけての酒造技術が窺える史料として貴重なもので、この時既に酒の段掛け法や火入れなどが行われていたことが記されている。

ついで、室町から近世初期にわたる当時の醸造技術を伝えるものとして、奈良興福寺の塔頭多聞院院主の英俊らによって文明一〇年(元和四年(一四七八)一六一八)の間書き継がれた日記『多聞院日記』がある。戦国時代の社会経済に関する記事が多いが、その記述の中に、僧坊での進んだ酒造技術―諸白(現在の清酒造りと同様麴米・掛米共に精白米を使用して造る酒)造り、火入れなどが記載されており、注目される。

しかし、この二著は酒造技術に限って書かれたものではなかった。酒造技術に特化して専門的に書かれた文献が登場するのは、近世に入ってからだとされる⁽⁷⁾。また、近世を通じてなかでも酒造技術書が特に多く見られる時期は、一七世紀末と一九世紀初め頃に二つの波があったことが指摘されている。

近世に入ると、大消費都市である江戸では大量の酒が消費されるようになったが、その需要に応えたのは、はじめは伊丹・池田といった生産地であり、後にはそれと入れ替わるかたちで急速に台頭した灘であった。灘が江戸向けの酒の一大生産地として発展した背景には、雑菌の繁殖が鈍る時期に酒造りを集中して行う「寒造り」や、水車精米の導入により大量かつ高度に精米できるようになったことなどによる酒質の向上があげられる。そうした伊丹や灘などの進んだ酒造技術を伝える技術書が著されるようになるのである。

酒造技術書成立の最初のピークとされる一七世紀末（元禄期頃）の酒造りを良く伝える文献として、最も有名な貞享四年（一六八七）以降に著された『童蒙酒造記』がある⁽⁸⁾。それには、寒造りを重視した摂州鴻池（現兵庫県伊丹市内）の酒造りの技術を中心として酒造り全般にわたって詳細な記述が見られる。

また、刊行されたものとしては、元禄八年（一六九五）に成立した人見必大著の本草書である『本朝食鑑』⁽⁹⁾や正徳二年（一七二二）に成立した寺島良安の著した百科事典的性格を持つ『和漢三才図会』⁽¹⁰⁾があり、その中にも酒造りの記述が見られる。

その後寛政一年（一七九九）には、木村孔恭著の『日本山海名産図会』⁽¹¹⁾が出版されており、現在も当時の先進的な伊丹の代表的な酒造りの様子を伝える図としてよく紹介されるのがこの中の酒仕込工程図である。

一方、第二期のピークとされる一九世紀初めに出された酒造技術書の特徴は、酒造法というよりは、痛んだ酒の直し方や家庭での再製酒の造り方について書かれたものが多く見られるようになることだという⁽¹²⁾。仕込み技術の改善な

により、以前とは比較にならないほど大量かつ安定的に良質な酒を生産できるようになったものの、麴かびや酵母といった微生物の働きなど自然界の現象を利用することが多い酒造りでは、時には雑菌の侵入などにより売り物にならない腐造酒ができてしまう可能性はいまだ高かった。そのため、酒造家にとっては苦心して造った酒が腐造酒となってしまうことが一番の問題であり、酒の直し方の情報を得ることが最大の関心事であっただろう。その酒の直し方が書かれた代表的な文献としては、『酒直し千代伝法』(天保九年(一八三八))などがあげられる。⁽¹³⁾ 内田家の酒造技術に関する史料も酒直しに関するものが多く集められていることから、それについての関心の高さが窺える。

二 内田家の酒造

具体的に史料を見ていく前に、内田家の酒造について若干触れておきたい。⁽¹⁴⁾ 内田家は、初代の吉左衛門が寛文二年(二六六二)に越前国蠟燭司を譲り受けてから隆盛となり、五箇村の紙生産の発展と歩調を同じくして商業経営を拡大させていった。その経営の中心は、特産品である越前奉書や布などの商品の江戸・大坂・京都への販売であった。また、木綿・繰綿など他国産品の販売も行っていた。同家は、地域間・季節間価格差を利用して利潤をあげる商法を元禄期(一七〇〇年頃)まで行い、経営を大いに発展させたという。

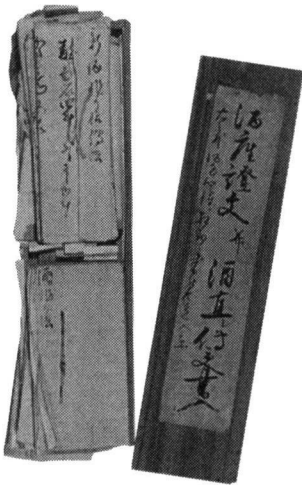
内田家が酒造業をはじめたのは、延宝三年(一六七五)に田中村の久左衛門という者から「御公儀様御帳(面米三拾俵)」を代銀五〇匁で購入している史料⁽¹⁵⁾があることによって、それ以降であることがわかる。このように比較的早い時期に酒造業をはじめ、天保一〇年(一八三九)段階で、酒造株高七二〇石を有するに至っている。⁽¹⁶⁾ その後、酒造は

幕末まで続けられ、その資産における割合は、常に三〇六パーセントを占めたという。また、同家が造っていた酒の酒銘は「芳野川」といった。しかし、その経営実態や酒をどこへ販売していたかなどの取引の具体的なことについては、今のところ明らかにされていない点が多い。今後の課題といえよう。

三 酒の直し方伝授書紹介

以下、本稿で紹介する史料は、「酒座証文并酒直シ傳授書入 右之外酒方心得ニ相成候書付也、色々入在」と墨書された木製の専用箱（縦三三cm×横八cm）に入っており、大切に保存されていた様子が窺える。中身は、三一点で、酒の直し方が書かれたものが多いが、その他には酒の仕込み記録から、珍しいものでは泡盛の造り方の史料まで含まれている。おおよそ、どのような史料が含まれているかについては、表1を参考にしていきたい。

今回は、紙面の都合から、特別展の際に展示した史料四点に絞って翻刻・紹介したいと思う。



酒座証文并酒直シ傳授書入
（内田穰吉氏所蔵史料）

酒の直し方伝授書

表1 「酒座証文并酒直シ伝受書入」箱入り内容

文書番号	年代	表題	備考
5038		酒座証文并酒直シ伝受書入(木箱)	5039～58一括
5039	延宝 3年11月23日	相渡証文之事(田中村久左衛門より譲受け酒商売始め)	
5040-1 -2 -3 -4	文化癸酉春正月	アワモリ秘伝書(包紙) 口伝之書(泡盛造り方) (書状、内田邸に逗留させてもらい感謝) 中山国方 泡盛醸法	5040-1～4 包紙一括
5041-1 2 3 4 5	4月 4日 (午年 3月12日)	吉の川酒勘定 諸入用并酒有高覚 (仕込み覚) 三味調合之算 三味調合之算	5041-1～5 括り紐共一括
5042	辰年 9月25日	麻地酒方覚書	
5043		酒造様之事	
5044		新酒覚	
5045	宝暦11年 5月吉日	酒造方漬元本元秘方覚	
5046		酒作様之口伝	
5047	亥年正月吉日	癸亥春 諸実揚方積り	
5048-1 2 3	享保10年正月 享保10年正月 正月25日	ふくい石酒座書付御帳面之写一通覚(弥三兵衛持分株米酒座御帳面通り書上) (書状)	5048-1～3 包紙一括
5049		(目録) 損酒一夜直シノ法	
5050		酒作り法	
5051		損シ酒一夜直シノ方	
5052	天保 6年 2月初旬	東俣飯田氏酒造仕方覚	
5053		損酒直し様秘方	
5054		覚(積元八つ仕立の方)	
5055		(仕込み覚)	
5056	天明 3年 9月	酒直シ方目録付	
5057	寛政 4年菊月14日	昌随和尚伝直酒醬方	
5058-1 2 3	癸酉 5月15日 9月25日	痛酒直ス秘方(包紙) 秘書 他見無用(包紙) 痛酒直ス秘方	5058-1～3 包紙一括

凡例

- 一 漢字は原則として常用漢字に改めた。
- 一 変体仮名は現行の仮名に改めた。ただし、頻出する助詞の「者」、「江・得」、「而」はそのままとし、活字を小さくした。
- 一 つくり字の「ㄆ」は、そのままとした。
- 一 踊字は、漢字は「々」、仮名は「ゝ」、「゛」、「く」とした。
- 一 なるべく原文の体裁を残すように努め、改行も原文のままとした。
- 一 筆者の判断で読みやすいように適宜読点（・）と並列点（・）を補った。
- 一 難解な用語については史料の後にまとめて注をつけた場合もある。また、その後に史料の簡単な解説をのせた。
- 一 明らかな誤字と思われる箇所は、右傍に（ ）で正字を示した。また、判読が困難なものや意味不明の箇所には、（ママ）を付した。

〔史料1〕 内田家文書5045

〔表紙〕
宝暦十一年

酒造方漬元本元秘方覚

巳五月吉日

〔裏表紙〕
漬元本元造方秘伝書

漬四つ元造之事

上々白
一、米壹斗五升

内壺升四、五合計めしニ

いたし候事ニ候へ共

元米貳斗内壺升

八合計めしニたき候而

惣躰八ツ元之通ニ也、

漬八ツ元造様之事

上々白
一、元米三斗

内式升八合めしニたき

水三斗八升計入、半切一ニ

漬置申候、

扱、秋彼岸時分ニ候得へハ

四日・五日位ニ而ハ元たち

申候、五日目位ニむし申候、

蒸候時、元おろし桶

ニて、右漬置候内ニ而○水大おり

を取、残りすみたるを式斗

八升、糲壺斗八升ニ而

仕込申候、餘留^{ヨリド}かけなれハ

一日休ミ申候、

一日休ミ元添致候時、

右元おろし桶へかけ

申候、

元そへ
一、上々白三斗

糲壺斗七升

水式斗七升

二番^ニかけ
一、上々白六斗

糲三斗

水五斗五升

但、三つわけニ
いたし、右
元おろし桶ニ
三分一、三尺桶
三つわり式つ也、

三番^ニかけ
一、上々白 壺石式斗

かうじ六斗

水壺石壺斗

但三尺
三本ニ
いたし候、

四番^ニかけ
一、上々白 式石四斗

かうじ壺石壺斗五升

水壺石八斗八升

但シ、五つわりニ
いたし
三尺、
三本、
十ヲ入ニ
式本、
為持と
わり合
致し候、

米四石八斗

糲式石四斗

水四石八升

但、水ワヤ^マノ割り也、

尤、元米新米ニて

懸ケ今引米ニ候へハ

其年時之様子より

ワスワキニも致し

ワスなれば四升八合増、

キなれハ四石壺斗七升六合也、

漬十六元造之事

上々白
一、米六斗

内五升七、八合めしニ致、

水七斗六升計ニて、半切

二、漬置申候、

六日・七日ニて元たち候得ハ

蒸候時、元おろし桶へ

仕込申候、

漬水五斗五升、

糒三斗六升也、

元そへ
一、上々白六斗

但、三つわけニ
致、元おろし
桶ニ三分一、
三斗三つわり
糒三斗四升

水五斗四升

式つ也、

二番かけ
一、上々白壺石式斗

糒六斗

水壺石壺斗

但、三尺
三本ニ
いたし候、

三番かけ
一、上々白 式石四斗

かうし壺石式斗

水式石式斗

但、三尺
五本ニ致候、

四番かけ
一、上々白 四石八斗

かうじ式石壺斗

水三石七斗七升也

但、三尺六本、
十六ニ式本
為持と
いたし候、

本元之事

上々白
一、米六斗

よくむして
半切六ツ歟七、八ツニもいたし

立申候、糒三斗、六斗五升也、

元そへ
一、米六斗

糒三斗五升

三尺ニて

水五斗五升

二番かけ
一、米壺石式斗

糒七斗

水壺石壺斗

三尺式本

三番かけ
一、米貳石四斗 三尺五本

糲壹石三斗
水貳石貳斗

一、米四石六斗

かうじ貳石三斗五升 三尺五本、
水三石六斗六升也 十六、三本
為持、

米九石四斗

糲五石也 糲御指也、

水八石壹斗六升也

「史料1解説」

日本酒のまさに「もと」となるアルコール発酵を起こす酵母を蒸米、麴、水を混ぜ合せた中に純粋に大量培養したものを醗、酒母という。ちなみに、醗は、江戸時代には元、本とも書かれたようである。本史料でも、「元」

の字があてられている。この醗をあらかじめ育て、それに何回かに分けて蒸米・麴・水を加えて醗とし酒を造るという方法は、中世から近世初期にかけて発達した画期的な酒造技術であった。

本史料は、宝暦十一年（一七六一）五月の日付のある、漬元の造り方と本元の造り方の秘伝を記した横帳（縦一四・一cm×横三七・六cm、丁数九枚）である。端的に言えば、仕込み配合を書いたものであるが、内田家が実際に行っていた酒造りの際の仕込み配合か、もしくは外部からの秘伝を書き写したのかは不明である。また、筆者も不明である。

以下、史料によって漬元と本元の造り方を紹介してみよう。

・漬元

まず、漬元について簡単に説明しておく。漬元とは、醗造りの一方法で、白米を水に漬けておき、その間に水の中に育つ乳酸菌を利用するものである。乳酸は雑菌の侵入を抑制するため、その乳酸水を仕込み水として蒸米

と麴と一緒に仕込めば清酒酵母が増殖して酒ができる仕組みとなっていた。つまり、掛米の一部を飯に炊き、それを漬け水の中に漬けて乳酸発酵を起こさせ、次に乳酸酸性の強い漬け水の中に蒸米・麴を仕込むのである。この造り方は、気温の高い季節や温暖な地域でも広く普及した方法であった。

本史料には、元米が一・五斗の「漬四つ元」、三斗の「漬八つ元」、六斗の「漬十六元」の造り方がのっている。ここでは、なかでも最も造り方が詳細に書かれている「漬八つ元」の工程を要約してみる。

上々白の元米三斗の内、二升八合を飯に炊き、水三斗八升を入れて半切一つに漬けて置く。秋彼岸時分だったら四、五日位で元がたってくる。五日目位に残りの米を蒸す。蒸している時、元おろし桶にて、先程漬け置いた水の大おろしをとって残りの澄んだ水二斗八升、麴一斗八升にて仕込む。よどみがなければ一日休む。一日休み、元添えの時、先の元おろし

桶へ掛けていく。添は、「元そへ」、「二番かけ」、「三番かけ」、「四番かけ」、と四回に分けて行っている。一般的に現在の三段掛法にくらべると一回多い。

それでは、表2によって仕込み配合を見てみよう。それによると、三斗配、六割麴、約一斗二升水（麴歩合三・三％、汲水歩合六九・六％）となり、酒母歩合は六・六％となる。ちなみに、戦前の灘の生配の仕込配合の基本形はというと、一個配は蒸米五斗・麴米二斗・汲水六斗であり、すなわち五斗元四割麴一二水（総米一〇五キロ・麴歩合二八・六％・汲水歩合一〇三％）だという。そうした事例や今日の清酒造りの場合と比較すると、麴歩合は高く、汲水歩合は低いといえそうである。また、仕込み法が四段掛けという点については、『蒙酒造記』に記述がある掛けを四、五回と多く行うのが特徴の奈良の僧坊酒に端を発する諸白造りの先進流派といわれる「奈良流」と似ているといえる。

・本元法

本元法は、生酛法（育て酛）のことであろう。生酛は、冬の厳しい寒さを利用して麴などに付着している乳酸菌を自然に増殖させて造った酛で、「寒造り酛」のことである。

次に「寒造り酛」の一般的な造り方を述べておこう。まず、半切桶に蒸米と麴と水を投入し、良く混ぜあわせる。次にそうしてできた酛をかい棒ですりあわせ（山卸し）、優良な酵母を増殖させる。その後、蒸米・麴・水を三回に分けて加え、醪をつくる。

それでは、つぎに表3より、本史料記載の本元の配合歩合を見てみよう。

まず、米六斗をよく蒸して半切六つか七つ八つにして、麴三斗、水六斗五升で元そへを行い、蒸米・麴・水を二番掛け、三番掛け、四番掛けと掛けていく。仕込み配合は、六斗酛、五割麴、（麴歩合三四・七％、吸水歩合六八％）、一斗八合水（蒸米一斗に対し一斗八合の割合）となる。

表2 漬八つ元の仕込配合

（単位：合）

	元	元そへ	二番かけ	三番かけ	四番かけ	合計		
蒸米	300	300	600	1200	2400	4800	麴歩合	33.3％
麴	180	170	300	600	1150	2400	吸水歩合	69.6％
総米	480	470	900	1800	3550	7200	酒母歩合	6.6％
水	380	270	550	1100	1880	4180		

※注1）「酒造方漬元本元秘方覚」より

2）各種歩合の計算は次のようにした。古くは、麴歩合＝麴米石数÷蒸米石数、酒母歩合＝酒母総米石数÷醪総米石数、吸水歩合＝吸水石数÷白米石数としたが、ここではすべてメートル法で算出した。麴歩合＝（麴米kg数÷総米kg数）×100、酒母歩合＝（酒母総米kg数÷総米kg数）×100、吸水歩合＝（吸水ℓ数÷総米kg数）×100。

（加藤百一『酒は諸白』45ページより）

表3 本元の仕込配合

（単位：合）

	元	元そへ	二番かけ	三番かけ	（四番かけ）	合計		
蒸米	600	600	1200	2400	4600	9400	麴歩合	34.72％
麴	300	350	700	1300	2350	5000	吸水歩合	68％
総米	900	950	1900	3700	6950	14400	酒母歩合	6.25％
水	650	550	1100	2200	3660	8160		

※注1）「酒造方漬元本元秘方覚」より

漬元と比較すると、麴歩合は高くなっているが、水の使用量は減っている。いわゆる灘酒の汲水歩合の標準とされる「十水」（白米一石当り汲水量一石、汲水歩合一二〇％）にはほど遠かったようである。

なお、本史料においては、本元の仕込配合に比べると、先に見た漬元の造り方の方が詳細に書かれていることに気が付く。それは、漬元による酒造りの方が内田家では主流であり関心があったことを示唆しているのだろうか。

〔史料2〕 内田家文書5043

酒造様之事

一、水は酒の根本なれ者

先水をよくく吟味して

汲べし、たとひ川水、井

戸みづにてもあまりすゝ

どき水ハ悪し、味おふて

みるに口の中にて少あまミ

あるやうのしろき水能也、

カメ元之事

一、白米壺斗本なれハ内

壺升ハたきぼしの食

にしてしこみハさび水

壺斗式升、麴八升ツ、也、

それよりハ算用次第、

そへの水ハ八升にても又者

八升五合にても糴ハ七升宛、

但、水ハ本みづ引落して

さん用〇麴之事ハ本麴

算用ニひかず〇捨へし、

一、さび水の事、口伝大形ハ

水の上ニしろきむばの

はりあまずくなりたる

時むしてよし、しぜんに

此砌延たる事ある也、
其時ハ水大さびニ成て

水にしぶけつき、くさき
かほりあるへし、其時ハ
さび水壺斗、御手の清く
なる水を貳升入テ壺斗
貳升之積りに御ふやし
是に口傳あるなり、

一、右之かめ本にそゑかけ
やうの事、かめの内に
きおひ来てかめはだ
露けだち、顔入て見る
に目・はなへも酒の香
のつき通りたる程の
せいぶんの酒ハ上之吉の
本也、味がけあまからく
なりてしぜんと何の味も

のきたる時かけてよし、
少口傳あるなり、

奈良元之事

一、ならもとも大形右之
かめ本に同事、かけ
やうに口傳あるなり、

元かうし七升

同そへ麴ハ六升五合

水ハ八升ツ、

一、新酒本元造り之事

麴七升也

水七升五合か三合にても

以上本水ともニ

おそがけなり、右本をお
ろしあわ引、三日ほど
置てかける也、其時ハしぶ

けもなくからけもなく
何のあじものきたる時
かける也、唯あま水くさ
きやうニおぼゆる之時懸
はや逗留なく分ル事也、
わけ申し候へハ右漬水などの
いろく間々の味ある水
かわることなり、それニ
わけ候へハ一段と酒に
よきあじ出ル也、わけ
さる時ハ最前之本水
のくさきにおひ出申ニ
より味悪敷なる也、尤ニ
其刻ハ能出来たるやう
の事も可有候へとも以来
ハあじかわるへし、

一、諸白造り之事

是なをく本元也、
麴上々、白米七升
水も七升也、
おそがけ右新酒之ことく
にして七日めに懸なり、
口傳も大形新酒之ことく、

一、夏酒持やうの事

初終酒ども造りしまい
二、三返も澄しかへ上中
下にのみわけ成程能
と覚へし酒をかまにて
ゆせんにして、唯、常の
すまし桶のことくニ長之
の有桶がよし、是に
つめ置、五石斗入之桶ならハ
杉のしん〇あかみ小目成
木筋のきが三俵程入テ

おけのふたなるほとよく
して口をあつき紙にて
はり廻し、茶つぼなどの
口をはりたるやうにして
其上しぶかミなどにて包
置てよし、とうく風をい
とわんため也、

一、ゆせんに当やうの事
其夏中ニうり払ふ

酒ハのミがんニしてよし、
すへ造たばい候いん酒
ならハ手引が無、又
来年迄もたばハんと
おりふさけなしにて、六月
より盆之前後に右
之ことく又ゆせんニゐて
もとのやうニ口をはり

来年までも置候、それゝハ
いつまでも味かわるまじく候、

一、酒食むし上てかま・こし
きの内ニ逗留する事、
第一あしき也、酒食お
のづくあくなり、有
付ニより酒にもあく
いろづき上方にてハ嫌事也、

一、酒めしさましやうの次第
田舎にて地ごくぼしの
事、上方にてハ大きニきらい
申也、ぢごく干ニいたし候へハ
五石も三石も筵一枚一遍
にしてさまし候へハさめ申所
ハかなとこはだになり、又ハ
さめざる所ハ人肌ニなり

いろく様々かげとひなた
あるにより酒わくにも同じ
ことくまたもろみの内ニも又
いろく間々にわくなり、
是酒残ためにきろふ
事なり、惣じて酒めし
もむしろ壺枚ツ、ニかまの
上にてためおけにてため筵
一枚ツ、ニさまし候へハ皆まん
べんニさめ申、其上人沢(ママ)
のためにも何自ニ付き剩
分たき事也、

一酒からミ入やうの事
一はんのよきしやうちう
壺斗ニ糟壺斗にても壺斗
五升、三升にても入、七日程過
味見申事也、其時もいまた

(應) 澄酎の香うせざる時ハ右
之かすとりかへ、又新敷
かすを入、七日ほど置候て
あげすまし申事也、其
かん次第ニ少ツ、ませ申候へハ
いか程あま口なるさけニ而
もからミつく也、第一秘く、

一、新酒・古酒ニなをし様之
事、新酒上々を五斗にて
も又ハ壺石にてもかまニ入
せんじ其時々の呑ん
よう少つよくかまの
内のさけをゆび入て
十文字にわりてミるに
ゆびにこたへある程に
せんじて澄(應)さけへ入
きが酒五斗ニ壺俵半か

式表ほど入口を成ぼと

よくはりまめし、さて七日

過候而だしくちゝ落し

又きが壺表程入、せんじ

かへ右之おけへ入置申事也、

きがを入事、桶のころにて

さけもんどり打申候へハ

百度、千度すまし申ス

もおけそこニをり居申ニ

よりおりをおさへニ入事

第一秘事也、何やうに

吟味いたし申さけにても

あじ悪敷なる也、七日く

ニはさけどもおけの内ニ而

もんとろ打申候、其ふせぎ

にきがたく入るが能也、

惣じて酒のせいをも持

せしがきがのことくと

知べし、わるきあじ出候而

もきがにて大形ハとしれ

味よくなる也、秘事く、

（裏表紙端書）

「酒作り様之伝」

「史料2解説」

本史料は、「酒造様之事」という表題のついた酒造技術について書かれた横帳（縦一六cm×横四六cm、丁数四枚）である。また、年代も、筆者も不明である。

本史料の内容を以下に簡単に列記しておく。

第一に、水は酒の根本なので先ずよくよく水を吟味すること、とあり、酒造りにおける水の重要性が指摘されている。酒の出来具合に大きな影響を及ぼす水の選び方について書かれている。ちなみに、酒造りに使用する水としては、鉄分を含む水はまったく適さず、灘の酒の仕

込み水としての有名な「宮水」のように発酵を助けるリン・カルシウムなどの無機質を多く含む水が最良とされている。

次に、数種類の酏（酒母）の造り方が記されている。

「カメ元」の仕込み方、続いてほしいそれと同様の方法とされる「奈良元」の仕込み方が記されている。「カメ元」とは瓶元という字をあてることが推測され、古くは仕込み容器が瓶だったところからそう名がつけられたのだろうかとも思われるが、詳細は不明である。その後、新酒本元の造り方、諸白造りと続いて記されている。次に、そうしてできた酒の長持ちのさせ方、ゆせんゝ熱を加えることが述べられている。また、酒米の蒸し方、さまし方の加減が記されている。

最後に、酒に辛味をつける方として焼酎を添加する方法や新酒を古酒に直す方が述べられている。

〔史料3〕 内田家文書5057

〔表紙〕
昌随和尚伝

直酒醬方

〔表紙端書〕
直酒醬法

目録

麥酒一夜直しの方

直し酒葉の分量割合ノ事

四季加減の法

からきさけをあまくする方

あまきさけをからくする方

酒中へ油入たるをとる法

一夜美林酒の方

美林酒本法造りかたの事

忍冬酒の方

桑さけの方

みりん酒・忍冬酒・桑さけ

右三酒、水・酒・薬味之覚

酢を直ス方

醬油ニすみの出来たるをとる方
いたみ諸白直しの方

目録終

△損酒一夜直しの方

胡粉⁽²⁾ 一貫匁

石灰⁽³⁾ 五百匁

紅花⁽⁴⁾ 十五匁

木瓜⁽⁵⁾ 十匁

カリヤス⁽⁶⁾ 十匁

右ノ内、粉と灰とハ臼或ハ

ヤギンニ而はたき、スイノフ⁽⁸⁾

ニテコス、又木瓜・カリヤス・紅

花ハ細ク刻ミ、右之ハタキ

タルニ味ト一所ニ袋ニ入、損

酒一石の内へ一夜漬し、明朝

袋ヲ上ケ去ル、

右の方ニ而若直りかねる

時ハ石決明⁽⁹⁾五百匁・辰砂⁽¹⁰⁾五匁・

花丁子⁽¹¹⁾去頭式匁、右五味の薬

の内へ加入すへし、

△直シ酒薬分量割合之事

五尺の桶ニハ右のクスリ三ツ割

壺分用、四尺のおけニハ四

ツ割壺分用、三尺の桶ニハ

六ツ割壺分用、

右桶の割を考申候得ハ五尺ニハ

■三斗三升三合、四尺ニハ式斗五

升、三尺ニハ壺斗六升六合餘位

入か、是ニ而ハ此辺の桶より餘程

ちひさく見ゆる心得有へし、

△直しさけ四季持様之事

石決明 大割ニして 百匁

ク子・ウツギ⁽¹²⁾ 廿五匁

花丁子 頭ヲ去り

貳匁

肉桂⁽¹³⁾

一匁五分

右之通袋ニ入、直シさけの

内へ入ル、或木香を見合入ル、

右者直りたる酒のうちに四

季ともに入置といふ事か、いまた

しらず、暫々吟味有へし、

△辛酒をあまくする方

太白砂糖

二斤

上白食 めしの事か

三升

花丁子 去頭

壹匁五分

焼⁽¹⁴⁾酒

少々

木香

五匁

杉のあま

見合

杉のあま皮の事か

右袋ニ入、からき酒の内へ入置、

但、五尺五寸の高さ也、

○右桶の高サハ知候得共ヲハリ

か知レ不申、考あるへし、

△甘キ酒ヲ辛クスル方

石決明 大割ニして

二百目

ク子・ウツギ 去皮

五十匁

丁子頭

貳匁

杉ノ赤⁽¹⁵⁾

五十匁

檜ノ赤身⁽¹⁶⁾

三十匁

右袋ニ入、其酒の内へ入置也、但、

五尺五寸の高さ也、

△酒のうちへ油の入たを

ぬく方

角石・蛇骨各等分、灯心⁽¹⁷⁾

⁽¹⁸⁾

見合、右燈心の中へ二品を包、酒ノ

中をカキマハスト油薬中へ

シミ込、さらりととれる也、

△一夜美林酒ノ方
(上酒の事と見ゆる)
上諸⁽²¹⁾ 五合

花丁子

三分

木香

十匁

白砂糖

廿八匁

肉桂

三分

右取合一夜置ク、翌朝袋

ニ而コス、右ノ酒コシテ其跡ヘ次

ニ酒盃入、丁子頭少々入置、

又明朝袋ニ而こすへし、

△美林酒本法之造かた

焼酒^{しやうちう}

三斗

上々白

糯米

三斗

白糯米⁽²²⁾

三升

金銀花⁽²³⁾

百匁

莪述⁽²⁴⁾

二匁

当帰⁽²⁵⁾

拾匁

右合葉ニし造り籠ム、日

数廿一日

△忍冬酒の本造

シヤウチウ 三斗

糯米^{モチ}

三斗

金銀花

百匁

白檀^{ビヤクタン⁽²⁷⁾}

十匁

蓮花

百匁

忍冬

百匁

ハスノハナ

右合造込ム、日数廿一日

△桑さけ本造りき⁽²⁸⁾

シヤウチウ 三斗

モチ米

三斗

白糯米 三升

金銀花

百匁

桑の木の根

十五匁、但、新ニ取り
白水ニ浸す事、三日、

右の通、食ヘ能々交セテ

桶ニ入ル也、○食とハめしの

事か、

△美林酒・忍冬酒・桑酒、水・酒・

薬味の覚

花丁子

式匁

金銀花

四匁

木香

八匁

白檀

四匁

我述^(我)

二匁

右之通、越シ酒ノ中此薬味

袋ニ入、水酒ノ中へ入置ク、是

本ト造三斗の分量也、

右得と合点不行、跡より吟味有

へき事也、

△酢を直す方

損酢一斗 上酢三升

ハマグリガイ十五焼テモチニ入、

菖蒲五寸ニ切

氷餅⁽²⁹⁾ノ粉百匁

右合日数七日置也、其後袋ニ而

コス、

△醤油ニすみのきたる時直

す方

黒大豆 一升能ク煮テ露をタラシ、

露ヲたらずとハ湯氣の

しるけをとくとかわかせる

のか、

損醤油一斗

カラクルミ、
ムキテ
実計

○此分両不知

右二品袋ニ入、桶ノ中ニ入テ二ヘン

蓋^ノ七日置也、

△伊丹諸白直シ極秘傳

伊丹ハイタミの事也

花丁子 五厘 七厘 一分

卑撥⁽³⁰⁾ 一分 一分五厘 二分

楊梅皮⁽³¹⁾ 貳匁 四匁 八匁

肉桂 五厘 七リシ 一分

胡椒 一分 一分五厘 二分

桃人⁽³²⁾ 一匁 貳匁 四匁

薄荷⁽³³⁾ 貳分 三分 五分

霍香⁽³⁴⁾ 壹分 壹分五厘 貳分

辰砂 同

当婦 同

縮砂⁽³⁵⁾ 同

石灰 五合 一升 二升

但シ灰ハセンシスシテハ性弱く

センシテ持用ユルかよし、但シ、すい

のふにてこす、

上段合三匁九分、中段

合七匁三分四厘、下段合

拾三匁九分

右十二味ノ細末⁽³⁶⁾すいのふニ而こす、

灰ハ人ノ身に毒也、然とも十一

味ノ藥ニテ灰ノ毒消テ反テ藥

ト成ル、

其上酒辛味出テ強クナル也、

梅・帰ハ火毒ヲ消也、撥・肉・薄ハ酒

味ヲ出、丁子ハ酒ニ香ヲ出ス、薑・

縮ハ順藥也、酢キ味ヲ消ス、

右ハ酒・醬油ともに一石ニ付三段ノ割

也、風味ニ由テ加減すへし、右酒ニ

常々火ヲ入ル心ニイタシ、右ノ酒

スマシ桶ニ入、前段ノ藥細末十

一味ヲ灰ニ入レ、スイノフニテ桶ニ振^{フルイ}

入レ、檜のカナカラ見合、一、三本入レ并ニ

生松フサ〇まつかさの事か、能ク干^{カサ}

テ置キ、二た房^フ計入、桶ニ蓋ヲ

シテ其上ヲシフカミニテ包、細

引⁽³⁷⁾ニ而能クカラミ、三日程

過テ蓋ヲ取り用ひてよし、

一、醬油はすまし醬油一石ニ

付風味ニより前段ノ割可用、

尤火を入、スマシテ桶ニ入、右ノ藥

十一味灰ニ取合、すひのふニテ桶

ニ振ひ入テ吉、但シ、醬油ノ実^ミ

トモニ直ス時ハアクヲ入ル、故ニ柏^{カス}

用ニ不立、故ニスマシ醬油ニ而

直すかよし、醪・酒醪ニ而直ス

時ハ勿論火ヲ入ル格ニ入レ風

味ニよりて三段ノ割合に用、但

シ、薬味ニ灰入ル故ニ粕^{カス}ハ捨ル也、

外ハ口傳

右ハ家傳秘密スル者也、

工藤家要用⁽³⁸⁾

梅四十匁

丁子式匁

撥式匁

肉式匁

薄三匁

宿式匁

桃廿匁

胡式匁

何分ニ而相濟

右ノ方法ハ昌隨大和尚之傳本

を写して以後の備とするもの也、

しかれとも右傳本之内文意不明

の所多々故、粗相知レ候分ハ改正

して書するも有、甚敷處ハ其まゝ

書写して後人の校ヲ待モ有ル

耳

四年

寛政壬子菊月十四日

〔史料3註〕

(1) 昌隨和尚 不明。(2) 胡粉^{こふん} 白色顔料。板甫^{いたぼう}牡蠣

の貝殻を焼き粉末にしたもので炭酸カルシウムを含む。

(3) 石灰 生石灰(酸化カルシウム)、消石灰(水酸化カルシウム)のこと。白壁の原料、肥料などにも用いら

れた。(4) 紅花 紅色の染料。口紅など化粧用にも用

いられる。(5) 木瓜 バラ科の落葉低木で黄緑色の実

をつける。消化器系の薬に用いられた。(6) カリヤス

刈安と書く。イネ科の多年草で、その煎じ汁を黄色の染

料に使用する。(7) ヤギン 薬研^{やぎん}のこと。薬種を細か

く砕く際に用いる舟方で中に深くぼみのある金属製の

道具。(8) スイノフ 水囊のこと。水を切るために使

われる目のこまかいふるい。(9) 石決明^{せつけつめい} 鮑の貝殻を

粉末にしたもので、カルシウムを多く含む。眼病の薬と

して利用。(10) 辰砂^{しんさ} 水銀の原料。朱色の顔料として

用いられた。(11) 花丁子^{はなぢょうし} 丁子は、フトモモ科の常緑

高木で、つぼみを乾燥したもののこと。クローブともい

い、防腐剤・殺菌剤として用いられた。ここでは、花丁

子とあるので、花部分を干したもののか。花は筒状の白色四弁で香りが強いという。(12) クコ・ウツギ 枸杞と空木のことか。枸杞はナス科の落葉低木で、赤色楕円形の実をつけ、生薬として用いられる。空木は、ユキノシタ科の落葉低木。(13) 肉桂^{ニッケイ} クスノキ科の常緑高木。根皮を乾燥したもので、香辛料、健胃薬。(14) 焼酒 焼酎のこと。穀類・芋類などをアルコール発酵させ、蒸留して造った酒。(15) 杉ノ赤ミ 杉材の心材部。(16) 檜ノ赤身 檜材の心材部。(17) 角石 四角に切った石。(18) 蛇骨 蛇の骨。(19) 灯心 行灯の芯で、綿糸などでできており、油を吸い込ませ火をともすためのもの。(20) 一夜美林酒 味醂酒とは、蒸した糯米と米麴を焼酎で糖化して造る。甘味のある酒で主に調理用。一夜美林酒とは、砂糖・生薬などを加えて、即席で造る味醂風の酒のこと。(21) 上諸 上等な諸白。(22) 白粧 米から作った乳白色の粧。(23) 金銀花 スイカズラの異名。その蕾を用いた生薬。解毒、利尿剤。(24) 莪述^{ガジュツ} ショウガ科の多年草。根茎を健胃薬とする。(25) 当帰^{トウキ} セ

リ科の多年草。根を冷え性、貧血などの治療に用いる。(26) 忍冬酒^{ニンとうしゅ} 忍冬はスイカズラの異名で、その花を用いて作る薬酒。紀州・伊勢・肥後・筑後の大名によって主に贈答用に造られ、紀州家のものが有名。(27) 百檀 ビャクダン科半寄生常緑高木。細片は香料として用いる。(28) 桑さけ 桑樹および根皮で濃い煎じ汁をとり、そこへ米麴を入れてつくる薬酒。(29) 氷餅 寒中にさらして凍らせたのち、干した餅。(30) 卑^ひ（重）撥^{はつ} コシヨウ科のつる性植物。胡椒の一種で、健胃薬などとして用いられる。(31) 楊梅皮^{ようばいひ} 楊梅はヤマモモの漢名。ここではその皮。(32) 桃人^{とうにん} 桃仁のこと。桃の種の核を干したもの。(33) 薄荷^{はっか} ミント。シソ科の多年草。(34) 霍^{かく}（薷）香^{こう} しそのような草。茎や葉を乾燥させ、風邪薬などに使う。(35) 縮砂^{しゅくさ} ショウガ科の多年草。根が生薬として用いられる。健胃剤。(36) 細末 細かい粉末。(37) 細引 麻などをよって作った細い縄。(38) 工藤家 不明。

「史料3解説」

本史料は、寸法が縦一四cm×横二〇cmの横半の冊（丁数一〇枚）で、痛んだ酒の直し方、味醂や忍冬酒などの薬酒の造り方、またその他の醸造食品である酢・醤油の直し方について書かれたものである。表題に「昌随和尚伝直酒醬方」とあるように、昌随和尚が記したと伝わる「直酒醬方」を寛政四年（一七九二）に書写したものである。著者昌随和尚という人物については僧侶だったという以外まったく不明である。著者が僧侶だったという点については、従来の研究から寺院が中世から近世初頭にかけての酒造りの中心であり、その技術革新にきわめて大きな役割を果たしたと指摘されていることをあわせて考えると、別段不思議なことではないといえる。

本史料は、本文の最後に文意不明のところが多々あるため、改正して書いた箇所があると記されているように、注が加えられているのが貴重である。その注は、現在もこの史料を解説する際にも大変に参考になる。

内容については、冒頭に目録（目次）もついているが、

簡単に紹介してみると、

（1）変じた酒の一夜直しの方として、どのような薬種を加えるか。もしそれでも直らない場合はどうするか、など（2）酒を直す薬の分量の割合を、五尺、四尺、三尺というそれぞれの大きさの桶の場合について記載（3）直した酒を四季（年間）を通じて長持ちさせるための方法について（4）砂糖など薬を入れて辛い酒を甘くする方法（5）甘い酒を辛くする方（6）酒の中へ油が混入したのをとる方（7）即席で味醂酒を造る方（8）一般的な味醂酒の作り方（9）忍冬・焼酎などを加えてつくる薬酒である忍冬酒の造り方（10）桑の根・麴・焼酎などでつくる桑酒の造り方（11）味醂酒・忍冬酒・桑酒、水・酒・薬味の割合（12）酢を直す方（13）醤油にすみのできたのをとる方法（14）伊丹諸白直しについての極秘伝、などという構成になっている。

このように様々な酒の直し方が考案された背景には、日本酒が非常に腐りやすい酒であったことと大きな関係がある。腐敗の最大要因となるのは「火落菌」である

が、それを撃退するため、低温殺菌法である「火入れ」などの技術が開発されたり、酸化した酒に灰を加えて酸を中和するといった方法などもとられている。しかし、いくら気をつけても、まだまだ酒が変じてしまうことは多々あり、そうなった場合酒造家たちは大損害を被ることは必至だった。そのため、変じてしまった酒をいかに直すかという方法の情報を得ることが酒造家たちに求められ、生薬を加えて直す方法がいろいろ考えられた。元禄の時期に書かれた酒造技術書である『童蒙酒造記』などにも、酒の直し方が載っており、いかに関心が高かったかということが窺える。また、似たような方法は、『新潟県酒造史』（新潟県酒造組合、一九六一年）や『秋田県酒造史（資料篇）』（秋田県酒造組合、一九七〇年）に収載されている地方の酒直しの文書にものっており、その他の地方でも情報が求められていたことが知られる。しかし、この酒の直し方については、実際にどの程度効果があったかについては不明である。

〔史料4〕 内田家文書5058

〔包紙1〕 痛酒直ス秘方

〔包紙2〕

癸酉五月十五日書置

秘書 他見無用

痛酒直ス秘方

一、酒壺斗之内江

セケツメイ
石決明

少々痛ニ目拾五匁五分

中痛ニ目 貳拾五匁より
三拾匁

大ニ痛ニ 三拾五匁より
五拾匁迄

白砂糖 右石決明之藥種ヲ

三ツわり一ツふんニ入ル

但シ酒とよわく苦味有之ニ

砂糖を石決明之半分ニして

合セ入てよし、

加減ニ

草發 粉ニして右壺斗之内へ

目三分
五分

但シ酒味よわくニ入てよし

桂枝^(藥) 同 粉ニして

目方五分〆七、八分入ル、

但シ酒ニ匂ひなきニハ七、八分入ル也、

右之薬を入れてくるくくと

能クまわし、一夜置き、粕を

はなしてよし、

一、加減之草發・桂枝之方ハ

新酒之時分ハ御無用、然共

御考ニ有へしなり、

右之通、直シ申酒之内ハ

草發目拾式匁、其また袋ニ入^(藥)

五石、拾石之酒桶之内へ入

置てよし、又草發此通りニ^(藥)

不致候ても三十日ハ慥ニ痛

不申候、請合ニ御座候、

一、古酒二、三年も立候得者色

黒ク苦味・酢味甚敷ニ砂こしニ

致候て右之通薬を拵、

砂糖をまして入御能直ル也、

砂こしと申ハ水をこし申

様ニ致候てよし、

一、酒之符 十六之桶へ

草發三拾三匁^(藥) 其ましニ

観世音菩薩

此大サニ紙を切、札ニして

壹寸八ふ

右ニ色を附キ布袋ニ入て

さけ桶之内へ入置てふしきニ

難なし妙也、

一、宝味など少しニても心

かゝりの味有之候ハ、此符

掩、桶之内へ入置候へハ痛不申也、

右符を成度時ハ毎月十八日行水してうやまひて

妙ニよし也、

一、痛酒入申桶之洗様之事、
草發^(草)半斤計、水三斗

入よくせんし、扱洗時ニ

宮粉目拾匁はかり入て

桶をあらひ、湯のぬるく

成ル迄置キてよし、

惣して古桶之味も

ぬけ申ものニ承候、

一、石決明ト申物ハあわひ貝ニ

御座候、貝をあつめて受也、

灰屋方へ頼、灰ニ為致候、直段も

下直キ付申候、薬種ニ致而ハ

石決明と薬名申候、証正しき

ものニ御座、目煩申人ニ

但し虚弱不申用申

能薬ものニ候、

此地京町紙屋武右衛門方⁽²⁾へハ
秘し此薬種有之候、⁽³⁾

外ニハ上方より下り薬種屋

衆ニ有之候得共、色黒ク

して不宜敷候、殊ニ過分

持不合事ニ聞へ申候、御入用

之節右紙屋武右衛門方へ御申付

可成候、

一、砂糖ニ直段上申事

御座候、中直段成ルを遣ひ

よろしく被存候、

一、名酒拵ル時ハ上酒之内へ

上白砂糖又ハ氷砂糖ヲ入ル、

右之品之さけ類ニハ下直段

成ル物にて、御遣ひ度々被存候、

福井西山横町⁽⁴⁾

進藤左平⁽⁵⁾⑥

九月廿五日

〔史料4註〕

(1) 桂枝^{けいし} 肉桂の樹皮で漢方を使う。(2) 京町 現福

井県福井市順化二丁目・中央三丁目・照手一丁目。(3)

紙屋武右衛門 福井の薬種屋か。不明。(4) 福井西山

横町 現福井県福井市順化二丁目・照手一丁目・二丁目。

(5) 進藤左平 不明。

〔史料4解説〕

本史料は、上書に「痛酒直ス秘方」と書かれた二枚の包紙に包まれた横帳（縦一六・三cm×横四六・五cm、丁数三枚）で、表題通り痛んだ酒の直し方についての秘伝が記されたものである。また、包紙には「秘書 他見無様」とも書いてあり、それからは内田家がこの文書を大変大事にしていた様子が窺える。その本文の最後には、

「九月廿五日

福井西山横町進藤左平^⑥」

とあり、福井西山横町進藤左平という者によって書かれたものであることがわかる。この進藤左平がどのような人物であったかは不明である。ただし、福井西山横町と関係がある者で、また本史料の中に酒直しに必要な薬種は下り薬種屋よりも当地の紙屋武右衛門方へ申し付けるようになどと地元に着した情報の記述があることから、地元の酒造家もしくは酒造りの技術に関心のある者だったのではないかと推測される。しかし確証はない。内容については、痛んだ酒の直し方として、酒一斗の

内に石決明（鮑貝の殻を粉末にしたもの）・白砂糖を入れ、加減によって華撥（コショウの一種）を入れる方法が書かれている。また、古酒で二、三年立ち色黒く苦味や酢味が強くなったものに砂ごし（酒を砂の層を通して汚れを取り除くこと）を施して、薬種を加えるとよく直るなどということもせられている。その他に、「観世音菩薩」と書いた酒の符を桶の中に入れることにより、痛んだ酒を直す方法も記されている。今から見れば実質的な効果は薄かったと思われるが、当時はまさに神仏に頼る部分が大きかったことが知られる。

以上のような痛んだ酒の直し方の他に、酒の容器であ

おわりに

以上、内田家文書の中の酒の直し方に関する四点の文書について簡単な解説を試みた。

酒造業を行う者にとっては、進んだ技術を早く取りいれて製造工程に活かしていくことが、酒造家として生き残っていくための重要な鍵であったといえる。そのためにそうした進んだ酒造技術を伝える情報が求められた。今回紹介

する桶の洗い方がのっている。酒は微生物の働きによる発酵によってできるものであるから、それを妨げる雑菌の侵入などに注意しなければならなかった。当時は、腐造の原因が、そうした微生物の働きによるものだとははっきりわかっていなかった。しかし、その対策として女性を蔵に入れないなど、不浄なものを排除する意識は大変強く、酒造りの様々な場面で気をつけられている。製造工程はもちろんのこと、その前段階の道具である桶洗いも、酒を造る上では同じぐらい気を遣って行わなければならないということが伝えられているのである。

した内田家に残された史料からは、伊丹や灘の酒造先進地の酒造技術書と共通する部分もあり、同家が先端技術の導入に積極的だったことや酒直しに関する情報を集めることに熱心だった様子が窺えた。

ただし、今回の各史料の解釈については、筆者が酒造技術に関して理解が浅いため、正しい解釈ができたかは甚だ心許ない。ご教示をいただければ幸いである。

なお、前にも述べたが、この他にも内田家文書の中には酒の直し方や仕込み記録など、酒造技術に関する史料が残されている。今後、順次紹介していきたいと考えている。

最後に、本稿の作成にあたり、史料の閲覧・掲載を許可していただいた史料所蔵者の内田稷吉氏、またご指導いただいた高埜利彦先生に心より感謝申し上げます。

註

(1) 二〇〇〇年六月一日～七月一日まで開催。江戸地廻り山村の武蔵国秩父郡上名栗村（現埼玉県入間郡内）の町田家と本稿でとりあげる江戸から遠隔地に位置する内田家という江戸市場向けの酒造生産地ではない地方で酒造を行っていた二家の史料を通して、また桶や樽などの道具類もあわせて展示しながら、江戸時代の酒造りを紹介した。

(2) 江戸積酒造業は、江戸市場での大量の酒需要に 대응して発展した。その産地は、下り酒一ヶ国（摂津・和泉

・河内・播磨・山城・尾張・三河・美濃・伊勢・紀伊・丹波）といわれる。特に、元禄期までは伊丹・池田、その後灘が江戸積酒造業地帯の中心となる。

(3) 一九八三年一月には、酒造史料の保存・公開などを一つの活動の柱とする日本酒造史研究会が発足し、機関紙として『酒史研究』が発行されるようになり、その誌上で貴重な酒造技術書などの史料が翻刻されて広く活用できるような体制が整ってきている。

(4) 柚木学『酒造りの歴史』（雄山閣、一九八七年）、加藤百一『酒は諸白―日本酒を生んだ技術と文化―』（平

- 凡社、一九八九年)、坂口謹一郎「第四話 民族の酒 日本の酒の歴史」『坂口謹一郎酒学集成1』(岩波書店、一九九七年)、吉田元(a)『日本の食と酒—中世末の発酵技術を中心に—』(人文書院、一九九一年)、同(b)『江戸の酒その技術・経済・文化』(朝日選書589、一九九七年)、鎌谷親善(a)『江戸時代初期における酒造技術』『化学史研究』21(4)、一九九四年)、同(b)『江戸時代後期における酒造技術—灘酒の出現と特徴—』『化学史研究』22(2)、一九九五年)、など。
- (5) 小野晃嗣『日本産業発達史の研究』(至文堂、一九四一年、復刻版、法政大学出版会、一九八一年)
- (6) 竹内理三編『増補続史料大成 多聞院日記一〜五』(臨川書店復刻、一九七八年)
- (7) 註(4) 吉田論文(a)
- (8) 吉田元校注・執筆『童蒙酒造記・寒元造様極意伝』(日本農書全集51農産加工2、農山漁村文化協会、一九九六年)
- (9) 『本朝食鑑二』(東洋文庫286 平凡社、一九七六年)
- (10) 『和漢三才図会一八』(東洋文庫532、平凡社、一九九〇年)
- (11) 浅田恵・安田健沢『日本山海名産図会』(近世資料集成第2期、第1巻、日本産業資料1 総論、東京科学書院、一九九二年)
- (12) 註(4) 鎌谷論文(b)
- (13) 鎌谷親善「酒直し千代伝法 解説」『酒史研究』第6号、一九八八年)。その他に酒直しに関する文献としては、鎌谷親善「南都諸白流・申立八兵衛伝かし本酒作り書 解説」『酒史研究』第七号、一九八九年)、伊丹満願寺屋酒醤油伝 解説』『酒史研究』第五号、一九八七年) などがある。
- (14) 高埜利彦「幕藩制中期における生産者支配の一形態」『日本歴史』354号、一九七七年)、同「近世中期における商業経営の変質」『学習院大学文学部研究年報』29、一九八二年)
- (15) 「相渡証文之事」(内田稷吉氏所蔵史料)
- (16) 「免札(酒造株札写)」(内田稷吉氏所蔵史料)